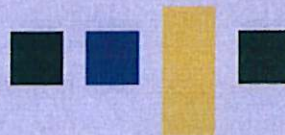




Bild: privat



INA-MARIA HUMMEL

„Küchenplanung ist Maßarbeit“

Ina-Maria Hummel ist öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für Großküchen und Verpflegungssysteme. Als solche ist sie in Wirtschafts- und Gerichtsfragen beratend tätig. Sie erstellt Gutachten für Versicherungen und Gerichte, unternimmt Machbarkeits- und Wirtschaftlichkeitsstudien sowie Schwachstellenanalysen. Ina-Maria Hummel betreibt ein Büro in Coburg.

Frau Hummel, wie geht man bei der Küchenplanung vor?

Ina-Maria Hummel: Grundsätzlich ist jede Großküche wie ein Maßanzug. Ich empfehle dem Auftraggeber, bei größeren Investitionen eine Machbarkeitsstudie erstellen zu lassen, um die Möglichkeiten und das Potenzial voll nutzen zu können. Positive Betriebsergebnisse bezüglich Großküchen sind nur zu erreichen, wenn für die Planung fundierte Grundlagen

sowie externe und interne Strukturen als Ausgangspunkte ermittelt werden, verbunden mit einer Systemanalyse.

Worauf kommt es besonders an?

Hummel: Für die Erarbeitung eines Anforderungsprofils sind unter anderen folgende grundlegende Aspekte zu berücksichtigen: Essenszahlen, Großküchentyp, Speiseplan, Lebensmittel (Frischkost, Convenience, Bio, TK-Pro-